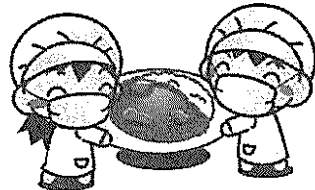


## 今月のつばやき・・・

「うわっ！プニプニしてる」  
「小さいゾウの耳みたいやな・・・」

6月14日の給食は「和風スパゲティー。」旧錦生小学校につくられた「木の子」の「里」から届いた、立派な「本しめじ」と「生きくらげ」を使いました。生きくらげを給食で使うのは初めて？なので、実物を持っていくつかの教室をまわりました。くらげを初めて食べたという児童も多く、実物を触って「うわっ！！何これ！プニプニしてる。」  
「食べたならコリコリしておいしいー！」  
と、子ども達は興味津々の様子でした。そのうち「くらげはな、『木』と『耳』って書いて、木耳って読むんやで。」  
「ほんまや！耳っぽいかたち。」  
「ちっちゃいゾウの耳みたいやな。」



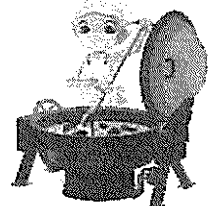
子ども達のかわいいつぶやきがたくさんとびだしました。  
地域の食材を知ること、食教育の目的の一つです。  
給食にも、地域食材を積極的に取り入れ、「見て・食べて・知る」学習をすすめていきたいと思えます。

### 給食室からこんにちは

7月9日に、学校給食運営協議会をおこないます。  
調理業務の民間委託に関わることを中心に、給食について話し合う場として年1回おこなっています。  
保護者代表としてPTA本部から2名、各学年の学級委員代表の方に出席をお願いしています。給食へのご質問・ご意見などがあれば、担任を通じてお知らせください。  
他に名張市教育委員会・民間委託業者（魚国総本社）で組織されています。ご承知ください。

## 今月のここに注目！

### なっとうの日

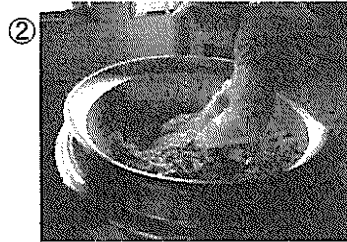


7月10日は「なっとうの日」。この日は、納豆入りのかきあげです。

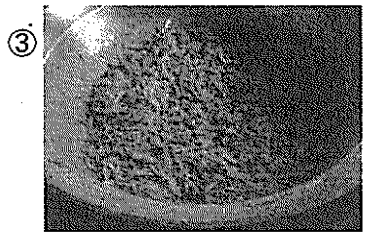
かきあげは、混ぜて、丸めて、揚げて、数えて・・・調理員さんはお忙しいです。作り方を紹介します。



① じゃがいも、玉ねぎ、にんじん等と納豆、卵、小麦粉をあわせる。



② よく混ぜる。量が多いので、混ぜるだけでも一苦労です。



③ 混ぜたら、一人分ずつまとめて油で揚げます。



### <かわりかきあげ>

#### <材料5人分>

- |      |         |       |          |
|------|---------|-------|----------|
| 納豆   | ・・・ 50g | たまねぎ  | ・・・ 150g |
| にんじん | ・・・ 30g | じゃがいも | ・・・ 130g |
| あおのり | ・・・ 1g  | 小麦粉   | ・・・ 50g  |
| 鶏卵   | ・・・ 30g | 塩     | ・・・ 1g   |
| 揚げ油  | ・・・ 適量  |       |          |

#### <作り方>

- ① たまねぎ、じゃがいもは1～1.5cm角に切る。にんじんはせん切りにする。
- ② 衣を作り、①と納豆を入れて混ぜ合わせる。
- ③ 一人分ずつまとめて、油で揚げる。

\*給食では、一人2個ずつです。

